



Guía

CATERING más sostenible

en la industria audiovisual





Alimentos de proximidad



Menús elaborados con al menos un **80% de alimentos de proximidad** para reducir la huella de carbono.



Apostar por **proveedores locales** con **certificaciones sostenibles**.





Opciones vegetarianas/veganas

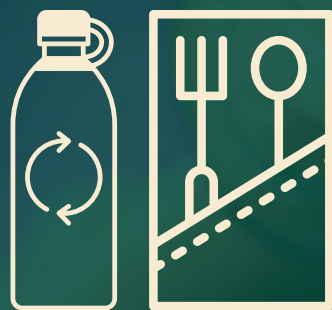


Ofrecer **menús vegetarianos y veganos**.



Al menos **un día a la semana sin carne**, si es posible.





Envases y utensilios reutilizables



Utilizar bandejas, vajilla, cubiertos y vasos **reutilizables**.



Evitar el uso de **plásticos de un solo uso**.





Reducción del desperdicio alimentario

- ☒ **Ajustar las raciones** a la cantidad de personas para evitar **excedentes innecesarios**
- ☒ Fomentar sistemas de **reutilización y aprovechamiento** de alimentos, como menús de reaprovechamiento.
- ☒ Coordinar la **donación de excedentes** a bancos de alimentos o asociaciones locales





Alimentos a granel



Comprar **alimentos a granel** evitando **envases.**



Sustituir **envases individuales** de salsas, azúcar, café, etc., por **dispensadores recargables.**





Más información



604 03 95 56



@somoslatribuverde



info@latribuverde.com

Latribuverde